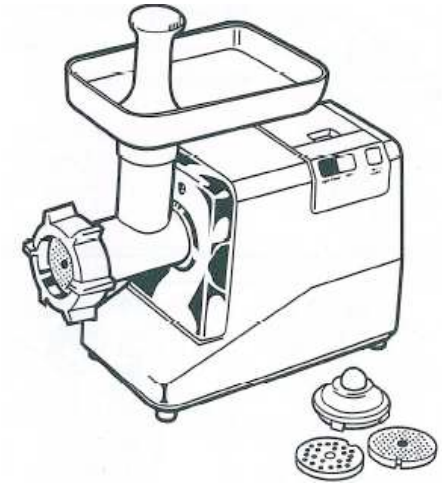
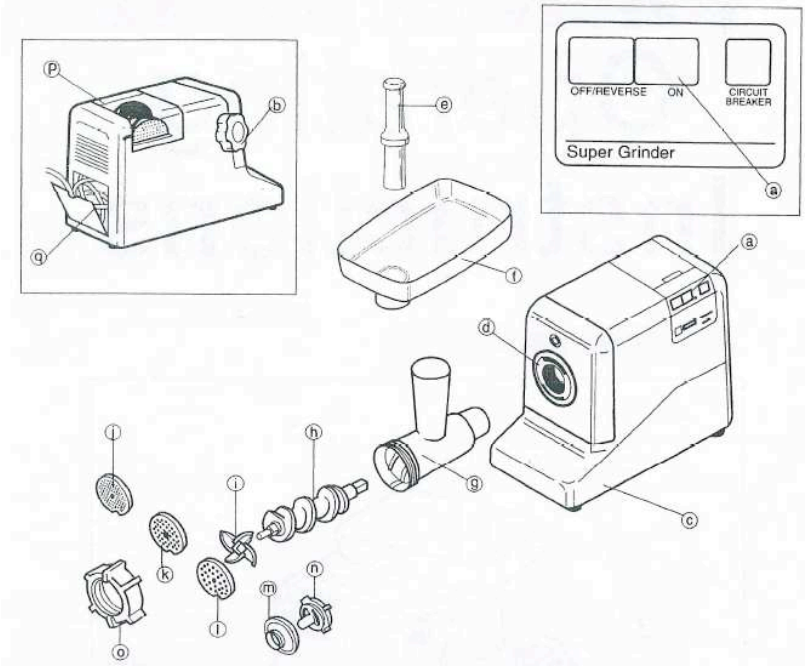
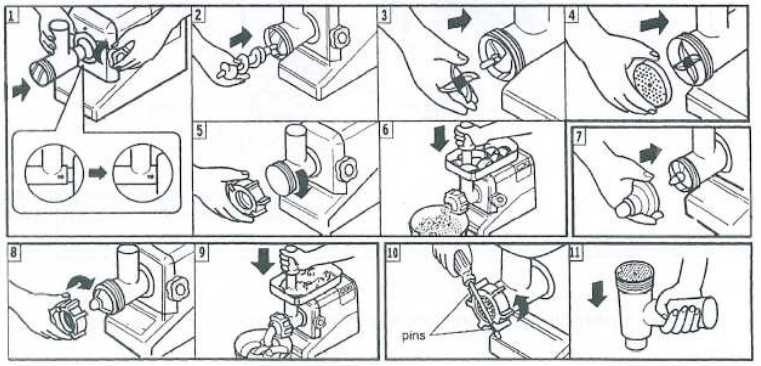
PREMIER®

MANUAL DE INSTRUCCIONES
MOLEDORA DE CARNE
ED-1647



ESTIMADO CLIENTE
Felicitaciones por su compra!
Por favor lea cuidadosamente este manual, y guárdelo para su futura referencia.
Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: ***info@premiermundo.com***





DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

a) Botones
b) Perilla de seguro
c) Cubierta del motor
d) Apertura
e) Empujador
f) Bandeja
g) Cabeza
h) Rosca espiral
i) Cuchilla

Accesorios

j) Placa fina
k) Placa mediana
l) Placa gruesa
m) Accesorio para Kubbe A
n) Accesorio para Kubbe B

o) Cobertor
p) Compartimiento de las cuchilla
q) Compartimiento del cable

PRECAUCIONES

- Desenchufe el cable de energía antes de armar o desarmar el aparato.
- Tenga cuidado cuando el aparato sea usado por o cerca de los niños.
- Cuando traslade el aparato sostenga la base del motor con ambas manos. No los sostenga desde la bandeja.
- No coloque la cuchilla ni los discos cuando esté usando los accesorios para Kubbe.
- No use las manos para empujar los alimentos. Use el empujador.
- No muela alimentos duros como ser huesos o carozos.
- No muela jengibre u otros alimentos fibrosos.
- No fuerce mucho el aparato para evitar que se atasque.
- Si el las cuchillas o la rosca espiral se atasca con alimentos duros, desenchufe de inmediato el aparato y limpie las piezas. (Ver la sección “Atasco”)
- Cuando se activa el disyuntor no se puede encender el aparato.
- Espere unos 6 segundos cuando cambie el interruptor de la posición OFF (apagado) a ON (encendido) o REVERSE (reversa), para asegurarse que el motor esté completamente detenido.
- Este producto ha sido diseñado sólo para uso doméstico.

ANTES DE USAR LA MOLEDORA

- Asegúrese que el voltaje y la frecuencia indicadas en la etiqueta ubicada en la base del producto corresponda a la de su red eléctrica.
- Lave todas las piezas (excepto aquellas que no entran en contacto con los alimentos: a, b, c, d, p y q) con agua tibia jabonosa.
- Asegúrese que el interruptor esté en la posición “OFF” (Apagado) antes de enchufar el cable de energía.

CÓMO MOLER CARNE

ENSAMBLAJE

1. Coloque la cabeza en la apertura del motor y ajústela para que quede firme. Sostenga la cabeza con una mano y coloque la perilla de seguro en el orificio ubicado a un costado de la cubierta del motor y gírelo en sentido de las manecillas del reloj para asegurarla.

2. Coloque la rosca espiral en la cabeza. Introduzca primero el extremo delgado girándola suavemente dentro de la cubierta del motor.
3. Coloque la cuchilla apuntando hacia el frente en la rosca espiral como se muestra en la ilustración. Si no ajusta bien esta pieza la carne no será molida.
4. Coloque el disco que desee a continuación de la cuchilla haciendo pasar las patitas a través de los orificios.
5. Coloque el cobertor en su lugar y ajústelo hasta que quede firme. No lo ajuste demasiado. Coloque la bandeja sobre la cabeza y fíjela en su lugar.

   Sitúe el aparato sobre una superficie estable.
   Debe haber espacio libre a los costados y debajo de la cubierta del motor para que circule el aire.

MOLER CARNE

Corte la carne en trozos pequeños que puedan pasar fácilmente por la apertura.

6. Coloque los alimentos en la bandeja.
   Use el empujador.

   Desenchufe el aparato después de usarlo.

RECETA DE KUBBE

Ingredientes

Carne de cordero	100g
Aceite de oliva	1 ½ cucharas
Cebolla picada fina	1 ½ cucharas
Especies	1/3 cucharilla
Sal	½ cucharilla
Harina	1 ½ cucharas

- Muela una o dos veces la carne de cordero.
- Fría la cebolla y agregue la carne molida, las especies, la sal y la harina.

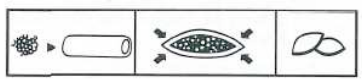
Cubierta

Carne magra	450g
Harina	150 – 200g
Especies	1 cucharilla
Nuez moscada	1
Pimienta roja molida	una pizca
Pimienta	una pizca

- Muela tres veces la carne y mezcle con los demás ingredientes en un recipiente.
- Use más carne y menos harina para obtener una cubierta más consistente y sabrosa.
- Muela tres veces la mezcla.

Para desarmar el aparato siga los pasos 5 al 3 de manera inversa.

7. Coloque los accesorios para Kubbe A y B en el eje de la perilla de seguro haciendo coincidir las patitas con los orificios.
8. Enrosque el cobertor en su lugar y ajústelo.
   No lo ajuste demasiado.
9. Siga los pasos 5 y 6 para colocar la cubierta cilíndrica exterior.
   Moldee los Kubbe como se muestra en la ilustración y fríalos.



ATASCO

Cuando el disyuntor detiene automáticamente el motor o cuando el motor continúa girando pero no sale la carne molida a través del disco, se debe a que un hueso u otro alimento duro se han atascado. En ese caso apague el aparato.

- No vuelva a encenderlo.

Presione el botón CIRCUIT BRAKER para reiniciar el aparato.
Presione el botón OFF/REVERSE para destrabar el material atascado.

- La operación de reversa continuará hasta que vuelva a presionar el botón OFF/REVERSE,

Limpie el aparato (Vea la sección “Limpieza”

LIMPIEZA

DESARMAR EL APARATO

- Asegúrese que el motor esté completamente detenido.
- Desenchufe el cable de energía del tomacorriente.
- Siga los pasos 5 al 1 (en orden inverso) para desarmar el aparato.

10. El cobertor tiene patitas para desenroscarlo fácilmente.
11. Para retirar el disco fácilmente, golpee la cabeza sobre la mesa con el disco hacia arriba.

LIMPIAR LOS RESTOS DE ALIMENTOS

- Lave cada una de las piezas en agua tibia jabonosa.
- Los detergentes con blanqueador contienen cloro y pueden decolorar las piezas de aluminio.
- No sumerja en agua la cubierta del motor. Use un paño húmedo.
- El uso de thinner o bencina decolorarán o cambiarán el color del aparato.
- Use un poco de aceite comestible después de limpiar las piezas H e I para mantenerlas lubricadas.

ESPECIFICACIONES

Fuente de energía	Corriente local 50/60Hz
Dimensiones (Al x An x P)	43.0 x 18.0 x 41.8 cm
Peso	6.0 Kg
Accesorios	Discos y accesorios para Kubbe